



CRISTO DEL CONSUELO  
RESTAURANTE  
PIONEROS DESDE 1968

# Menú

Menú vigente desde septiembre 2024

— No tenemos sucursales —

Fotografía: Doña Victoria Albarracín, con su hijo en brazos Tarquino Baculima, Año 1962

## “SÍ VIVAS A BIENVERIDA ALGO, LO HACES BIEN HECHO”

-Victoria Albarracín-

Restaurante Cristo del Consuelo tiene una trayectoria de más de 60 años, mis queridos abuelos en su pequeña cocina de leña hicieron de su amor por el arte culinario nuestra tradición familiar.

Mi abuela Doña Victoria Albarracín y mi abuelo Don Vicente Baculima, conocido como Don Vichi son nuestros fundadores, lugar donde ofrecían a quienes transitaban hacia sus propiedades la comida típica cuencana.

Muchos recuerdos vienen a mi mente al escribir estas letras, las enseñanzas y secretos culinarios de mi padre y madre que fueron transmitidos por mi abuela. El aroma del agua de frescos con chamburo para calentar el cuerpo al pelear las papas o el Abra Peto antes del almuerzo, el punto perfecto del cocinado de la carne, el color ideal de la fritada y así muchos más que me faltaría tiempo para contar.

Me siento orgullosa de mis raíces, lo que de mis abuelos y padres aprendí, forjaron lo que hoy es y será Restaurante Cristo del Consuelo.

Me presento, Gabriela Baculima, les da la bienvenida a este mi legado familiar, el lugar que evoca las costumbres de nuestra bella ciudad, a través del aria plasmado por el pintor cuencana y gran amigo Sr. René Pulis. Penicillo mi profunda admiración por su calidad humana y el don que Dios puso en sus manos, mi eterna gratitud para usted y su esposa Piedadidita.

Hace 8 años junto a mi esposo Ismael Quizada decidimos hacernos cargo de la administración, no ha sido un camino fácil, pero de la mano seguiremos cuidando de Restaurante Cristo del Consuelo y trabajando para preparar a las futuras generaciones.

A cada persona que visita el local a degustar de nuestra comida deseamos que tengan una excelente experiencia de sabor y servicio, gracias por recomendarnos.

Mi persona, mi esposo y todo nuestro equipo seguiremos trabajando para hacer de “el primer local de comida típica cuencana, conocido también como las carnes de San Joaquín”, en el mejor de la ciudad.

Con todo mi amor, por ustedes Abuelitos.

Familia Quizada Baculima  
Propietarios - Tercera Generación

- 📍 Cristodelconsuelorestaurante
- 📍 Restaurante Cristo del Consuelo
- 📞 099-286-0489



## Entradas

**Habas con queso** ..... \$5,25  
Tiernas habas cocidas en su punto, acompañadas de queso de la casa. Puede elegir entre queso fresco y queso de hoja.

**Maduro con queso** ..... \$2,75  
Exquisito maduro asado a la parrilla en un punto ideal, acompañado de nuestra mezcla especial de quesos rallados. Extra salsa \$0,75 Extra queso \$0,75

**Papas con pepa de zambo** ..... \$5,50  
Cremosa salsa de pepa de zambo que cubre a nuestras papas chauchas cocidas al vapor, acompañadas con cebollín finamente picado.

**Papas negras** ..... \$5,50  
Delicadas papitas chauchas cocidas al vapor, rebosadas en nuestra manteca negra con un toque de cebollín del huerto.

**Choclo** ..... \$1,35  
Choclo cocido al vapor.

**Choclo con queso** ..... \$2,00  
Choclo tierno cocido al vapor, acompañado de queso fresco.

**Choclo asado** ..... \$2,75  
Choclo tierno a la parrilla, acompañado de nuestra salsa y queso rallado, simplemente delicioso. Extra salsa \$0,75 Extra queso \$0,75

**Tamal de maíz** ..... \$1,50  
Receta de nuestra fundadora Doña Victoria, clásico tamal de maíz amarillo con carne mechada de cerdo y vegetales.

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Sopas & Locros

**Locro de papas** ..... Entera \$4,70 Media \$3,70  
Receta clásica de la casa, acompañada de queso fresco, aguacate y choclo.

**Extras** ..... \$0,75 c/u  
Guarniciones: Aguacate, choclo o queso

**Papas con cuero** ..... Entera \$4,70 Media \$3,70  
Infallible tradición del Cristo del Consuelo, nuestras papas cocidas con el suave cuero de cerdo. Nuestra receta sin duda es la mejor.

**Extras** ..... \$2,50  
Porción de cuero

**Mote casado** ..... Entera \$5,60 Media \$4,40  
Sabores tradicionales que se juntan en nuestro ya conocido mote casado, compuesto por: tocino, longaniza, poroto, mote y cueritos de cerdo que brindan una experiencia inigualable a este delicioso plato típico.

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Platos fuertes

**Arroz Criollo** ..... \$13,00  
Nuestra versión de este clásico plato del Guayas ofrece degustar su paladar con: carne asada a la parrilla (pollo, res o cerdo); menestra (lenteja o poroto), aguacate, arroz blanco y huevo a la plancha.

**Churrasco Cuencano** ..... \$13,00  
Clásico de la cocina cuencana, el churrasco que combina la carne asada a la parrilla (pollo, res o cerdo) con salsa de vegetales, arroz blanco, papas fritas, aguacate y huevo a la plancha.

**Seco de chivo** ..... \$13,00  
Nuestro exquisito borrego de la sierra estofado y servido con arroz amarillo, acompañado de maduro frito, aguacate y encurtido de cebolla. Delicioso sin lugar a dudas.

**Bandeja Cristo del Consuelo** ..... Entera \$13,00 Media \$9,00  
La Bandeja del Cristo es el plato más representativo de nuestra cocina. Se compone de mote pillo, mote sucio, llapingacho acompañado de encebollado en agua de billete, morcilla negra, aguacate y la infaltable carne asada a la parrilla (Puede ser res o cerdo).

Nuestras bandejas son recomendadas para una persona.

**Menú de niños** ..... \$5,50  
Pensando en los más pequeños del hogar, ofrecemos nuestro plato compuesto de papas fritas, trozos de pechuga de pollo a la parrilla acompañado de nuestras salsas. La bebida puede ser horchata o gaseosa. Finalmente, el postre para endulzar este delicioso plato una copa de helado con uno de nuestros sabores de temporada.

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Carnes

**Carne de cerdo** ..... Libra Media Porción  
\$11,00 \$6,00 \$3,50  
Tierno lomo de cerdo cocinado a la parrilla, acompañada de porción de ensalada fresca.

Libra: recomendada para 3 personas.

**Carne de res** ..... Libra Media Porción  
\$11,00 \$6,00 \$3,50  
Lomo de res cocinado a la parrilla, acompañada de porción de ensalada fresca.

Libra: recomendada para 3 personas.

**Carne de pollo** ..... Libra Media Porción  
\$11,00 \$6,00 \$3,50  
Pechuga de pollo cocinada, acompañada de porción de ensalada fresca.

Libra: recomendada para 2 personas.

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Ensaladas

**Fresca** ..... Entera \$4,25 Media \$2,25  
Lechuga, crepsa, cebolla, palmito, pimientos, zuquiní, tomate riñón, bañada en vinagreta de la casa, con un toque de ajonjolí.

**Verde** ..... Entera \$5,20 Media \$3,40  
Lechuga, crepsa, tomate cherry, apio dulce, nueces, aceitunas, cebolla perla, queso maduro y un toque de hojas de orégano.

**Campestre** ..... Entera \$6,00 Media \$3,80  
Lechuga, crepsa, maíz dulce, zanahoria, col morada, aceitunas, uvas, acompañada de trozos de pollo a la parrilla.

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Acompañantes & Guarniciones

**Mote pillo** ..... Entera \$4,60 Media \$3,40  
Mote rebozado con huevos criollos, que le brindan ese sabor inigualable a nuestro pillo.

**Mote blanco** ..... Entera \$3,80 Media \$2,40  
Mote cocido en agua

**Mote sucio** ..... Entera \$4,70 Media \$3,60  
Mote mezclado con nuestra inigualable manteca negra de cerdo, servido con un toque de cebollín verde.

**Mote choclo** ..... Entera \$3,80 Media \$2,45  
Choclo desgranado y cocido.

**Llapingacho** ..... Unidad \$0,80  
Conocido también como tortilla de papa, suave papa molidas con un toque de manteca de cerdo, dorada en el tiento, acompañada de encebollado.

**Morcilla negra** ..... Unidad \$1,60  
Hecha a la antigua usanza cuencana, luego llevada a la parrilla.

**Arroz blanco** ..... Entera \$2,50 Media \$1,85  
Exquisito arroz blanco.

**Arroz dorado** ..... Entera \$3,00 Media \$2,15  
Arroz preparado con un toque de achiote, arvejas, zanahoria y cabano.

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Acompañantes & Guarniciones

**Habas** ..... \$3,00  
Deliciosas habas cocinadas.

**Queso fresco** ..... \$2,50  
Delicioso queso fresco.

**Queso amasado** ..... \$2,50

**Huevo** ..... Unidad \$0,80  
(Frito - revuelto - duro).

**Papas fritas** ..... \$3,50  
Deliciosas papas.

**Salsa de pepa** ..... \$3,00  
Exquisita salsa de pepa de zambo.

**Menestra** ..... \$2,20  
Deliciosa menestra de poroto o lenteja.

**Aguacate** ..... \$1,00  
Media unidad.

**Tortilla de huevo** ..... \$2,25  
Elaborada con 2 huevos

**Tostado** ..... Grande \$3,00 Pequeño \$1,00  
Deliciosa porción de tostado

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Bebidas sin alcohol

**Horchata** ..... \$4,50 \$3,00 \$1,75

**Jugo** ..... \$6,60 \$3,50 \$3,00  
Mora, Guanábana, tomate, naranjilla, Fresa con naranja, guanábana con mora.

**Yaguana** ..... \$7,00 \$3,50 \$2,75  
Bebida originaria del Azuay, hecha de ataco y almidón de yuca, acompañada de babaco y piña / Consultar disponibilidad.

**Limonada** ..... \$6,00 \$3,00 \$2,50  
Nuestras limonadas son hechas con limón mandarina.

**Limonada Imperial** ..... \$7,50 \$4,00 \$3,50  
Nuestras limonadas son hechas con limón mandarina.

**Gaseosa** ..... \$1,40  
300ml / Coca Cola, Inca, Sprite, Fanta, Flora.

**Gaseosa** ..... \$2,70  
1250 ml / Coca Cola.

**Gaseosa sin azúcar** ..... \$1,90 Light

**Güitig** ..... \$2,70 \$1,80

**Fuze tea** ..... \$2,70 \$1,75

**Agua sin gas** ..... \$1,00

**Shot de limón** ..... \$1,10

**Limón cortado** ..... \$0,80

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Bebidas con alcohol

**Draque** ..... \$14,00 \$8,00 \$3,50

**Sangría** ..... \$16,00 \$8,50

**Vino hervido** ..... \$16,00 \$8,50

**Aguardiente** ..... \$18,00 \$9,00 \$2,00

**Cerveza nacional** ..... \$3,75 \$2,50

**Descorches de vino** ..... \$6,00

**Descorches de licor** ..... \$8,00

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Bebidas calientes

**Agua aromática** ..... \$1,30

**Café americano** ..... \$1,70

**Café espresso** ..... \$1,80

**Café espresso doble** ..... \$2,80

**Capuccino** ..... \$2,80

**Chocolate artesanal** ..... \$2,80

**Extra leche entera** ..... \$0,80

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.



## Postres

**Cheesecake de Higos** ..... \$5,50  
El postre estrella, higos con queso se fusionan para crear nuestro singular cheesecake.

**Peras al vino** ..... \$5,50  
El mejor maridaje entre vino y postres. Peras a cocción lenta en Cabernet Sauvignon sobre un bizcocho de vainilla, embebido en almíbar y vino, acompañado de una sedosa crema, nueces caramizadas y crema de nuez.

**Mojada de chocolate** ..... \$5,50  
El postre ideal para los amantes del chocolate, suave bizcocho de chocolate semiamargo ecuatoriano, con un toque de nuez, bañado en sopa de chocolate negro.

**Suspiro** ..... \$5,50  
¡Ay!.. No podemos decir más, reducción de frutos rojos, delicados suspiros y un toque de mousse de guanábana, acompañado de fresas, frambuesas y arándanos.

**Victoria** ..... \$5,50  
Inspirado en nuestra amada abuela, cremoso arroz con leche, helado de nata, servido con tomate de árbol en almíbar.

**Tomate en Almíbar** ..... \$1,00  
Tomate de árbol en almíbar acompañado de galletas de anís.

**Paila de helado** ..... \$3,50  
Tres bolas de helado (elección entre nata, chocolate, mora), con crema batida, barquillos rellenos de chocolate y un toque de fruta fresca.

**Boleta de Helado** ..... \$1,50

**Miel con queso** ..... \$2,00  
Miel de caña de nuestra Amazonia, calentada en su punto y acompañada de queso.

**Higos con queso** ..... \$2,50  
Delicioso dulce de higos acompañado de queso fresco

**No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva**

Estimado cliente, si tiene algún tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

